

RINGKASAN

DYAH LAKSITO RUKMI. 2010. H2E 006 016. Total Bakteri Asam Laktat, Keasaman, dan Kesukaan Yoghurt dengan Penambahan Bekatul Selama 15 Hari Penyimpanan Refrigerasi. (*Total Lactic Acid Bacteria, Acidity, and Preferences of Yoghurt Containing Rice Polish During 15 Days Refrigerated Storage*) (Pembimbing : **YOYOK BUDI PRAMONO** dan **HENI RIZQIATI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui produk yoghurt dengan penambahan bekatul masih layak atau tidak untuk dikonsumsi dilihat dari aspek total bakteri asam laktat, keasaman, dan kesukaan panelis selama 15 hari penyimpanan refrigerasi. Penelitian dilaksanakan pada minggu pertama bulan November 2009 hingga minggu kedua bulan Maret 2010 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan yoghurt adalah susu UHT *plain*, kultur starter (*Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051, *Streptococcus thermophilus* FNCC 0040 yang diperoleh dari Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG) Universitas Gadjah Mada Yogyakarta serta *Bifidobacterium bifidum* yang diperoleh dari Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, bekatul komersial “dr. Liem”. Bahan yang digunakan pada uji total bakteri asam laktat antara lain aquades, medium *MRS Broth*, medium agar, bahan yang digunakan pada uji keasaman antara lain *phenolptalin*, dan NaOH 0,1 N. Sedangkan uji kesukaan menggunakan 25 panelis agak terlatih, sampel yoghurt, dan alat tulis. Alat yang dipakai dalam penelitian ini adalah autoklaf, oven, inkubator, penghisap, tabung reaksi, cawan petri, pipet, erlenmeyer, dan buret. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan yaitu yoghurt tanpa penyimpanan (T0), 5 hari penyimpanan (T1), 10 hari penyimpanan (T2) dan 15 hari penyimpanan (T3).

Hasil penelitian total BAL dan keasaman yoghurt bekatul dengan lama penyimpanan berbeda menunjukkan pengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$). Sedangkan pada uji kesukaan menunjukkan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Kisaran total BAL yang terdapat dalam yoghurt bekatul adalah $10^8 - 10^9$ CFU/g dan uji kesukaan pada taraf agak suka s/d suka. Sedangkan nilai keasaman yoghurt meningkat sebanding dengan lama penyimpanan (0; 5; 10; dan 15 hari) yaitu 0,49; 0,57; 0,62; dan 0,67%. Semakin lama penyimpanan total BAL dan keasamannya menunjukkan adanya peningkatan. Semakin tinggi total BAL seiring dengan lamanya penyimpanan menyebabkan adanya peningkatan keasaman. Namun lamanya penyimpanan tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap produk yoghurt bekatul tersebut.

Kata kunci : yoghurt, bekatul, penyimpanan, total BAL, keasaman, kesukaan